

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 27.04.2023 10:12:46
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**



**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

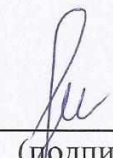
СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой ТПП
/Попова О.М./
« 27 » август 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета ВМПИБ
/Лукьяненко А.В./
« 28 » август 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная

Разработчик: *доцент, Макарова А.Н.*


(подпись)

Саратов 2019

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является формирование у обучающихся навыков организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов и использования полученных результатов в профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к вариативной части первого блока.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении среднего профессионального образования и/или изучении дисциплин: базовой и вариативной части первого блока (Межличностное общение и коммуникации, Деловой этикет и психология общения, Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения, Основы технологии кулинарной продукции, Введение в профессию, Оборудование предприятий общественного питания, Технология продукции общественного питания).

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является базовой для изучения дисциплины «Организация обслуживания банкетов», «Технология ресторанного сервиса» «Проектирование предприятий общественного питания», для подготовки к государственной итоговой аттестации и выполнению выпускной квалификационной работы.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	2	3	5	6	7
2	ОПК-2	Способностью	Структуру	Организовать	Навыками

		разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания.	производства предприятий питания.	технологический процесс производства кулинарной продукции питания.	организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.
3	ОПК-5	Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	Оперативное планирование производства и его организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; методы мотивации и стимулирования работников предприятий питания.	Формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ; проводить аттестацию работников производства.	Рациональными навыками организации производства обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания в зависимости от его типа
4	ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,	Технологический процесс производства продукции предприятий общественного питания.	Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства с целью создания на рынке услуг конкурентно способного предприятия питания.	Навыками организации производства предприятий общественного питания

		организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.			
5	ПК- 17	Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.	Особенности организации производства ресурсосберегающих предприятий общественного питания.	Осуществлять оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания.	Навыками разработки производственной программы в зависимости от типа и специализации предприятия питания.

4. Объём, структура и содержание дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы 144 часа.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов										
	Всего	<i>в т.ч. по семестрам</i>									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа – всего, в т.ч.	62,2						62,2				
<i>аудиторная работа:</i>	62						62				
лекции	22						2				
лабораторные	32						32				
практические	8						8				
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2						0,2				
<i>контроль</i>	17,8						17,8				
Самостоятельная работа	64						64				
Форма итогового контроля	Экз						Экз				
Курсовой проект	+						+				

(работа)										
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6 семестр								
1.	Вводная лекция. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий. Производственно-торговая структура предприятий общественного питания. Научно-технический прогресс в общественном питании. Формы организации производства.	1	Л	В	2		ВК	ПО
2.	Организация снабжения, складского и тарного хозяйства. Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Организация складского, тарного и транспортного хозяйства.	3	Л	В	2			УО
3.	Оперативное планирование производства. НОТ в общественном питании. Разработка производственной программы предприятия. Цели, задачи и основные направления НОТ в общественном питании.	5	Л	В	2			УО
4.	Виды и особенности деятельности предприятий общественного питания. Нормативно правовые документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.					8		Д
5.	Оперативное планирование производства. Расчет количества питающихся в предприятиях общественного питания, в зависимости от типа, расчет количества продукции, реализуемой в предприятии, разработка производственной программы.	2	ПЗ	Т	2	8	ТК	ПО
6.	Организация производства заготовочных цехов. Состав технологических линий, организация рабочих мест и труда. Оснащение цехов	7	Л	В	2			УО

	оборудованием, инвентарем, посудой тарой.							
7.	Организация производства доготовочных цехов. Состав технологических линий, организация рабочих мест и труда. Оснащение цехов оборудованием, инвентарем, посудой тарой.	9	Л	В	2			УО
8.	Организация производства кондитерских цехов. Состав технологических линий, организация рабочих мест и труда. Оснащение цехов оборудованием, инвентарем, посудой тарой.	11	Л	Т	2			УО
9.	Организация производства заготовочных цехов. Разработка производственной программы, подбор оборудования, разработка карт организации труда на рабочем месте.	3	ПЗ	Т	2	6	ТК	ПО
10	Организация производства доготовочных цехов, кондитерских цехов. Разработка производственной программы, подбор оборудования, разработка карт организации труда на рабочем месте.	4	ПЗ	Т	2	6	РК	ПО
11	Научная организация труда в сфере общественного питания. Составление графиков выхода на работу в предприятиях общественного питания.	5	ПЗ	Т	2	6		ПО
12	Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания. Формы и методы обслуживания. Подача буфетной продукции.	13	Л	В	2			УО
13	Правила подачи кулинарной продукции в предприятиях общественного питания. Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд, горячих и холодных напитков.	15, 17	Л	В	4			УО
14	Специальные формы обслуживания в предприятиях общественного питания. Организация обслуживания конференций, симпозиумов, праздничных вечеров и торжеств. *	19	Л	В	2			УО
15	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания на социально - ориентированных объектах. Организация питания в школах, средне специальных учреждениях, высших учебных заведениях, при промышленных предприятиях.	21	Л	В	2			УО
16	Материально техническое оснащение предприятий общественного питания.	7	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО

	Оснащение предприятий общественного питания оборудованием, посудой, приборами, столовым бельем.							
17	Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Этапы подготовки торговых помещений к обслуживанию. Приемы размещения мебели в торговых помещениях. Предварительная сервировка столов в зависимости от времени обслуживания.	8	ЛЗ	Т	4	4	РК	ПО
18	Организация обслуживания потребителей в ресторане. Встреча и размещение гостей, прием заказа, передача заказа на производство, получение продукции.	9	ЛЗ	Т	4	6	ТК	УО
	Организация обслуживания потребителей в ресторане. Подача горячих и холодных напитков, кондитерских изделий в предприятиях общественного питания.	10	ЛЗ	Т	4	6	ТК	УО
19	Организация обслуживания праздничных вечеров в предприятиях общественного питания. Реклама через СМИ праздничных вечеров, подготовка к организации обслуживания праздничного вечера, организация обслуживания праздничного вечера.	11	ЛЗ	Т	4	6	ТК	УО
20	Организация обслуживания торжеств в предприятиях общественного питания. Прием заказа, подготовка к организации обслуживания торжества, организация обслуживания торжества.	12	ЛЗ	ДИ	4	4	ТК	УО
21	Организация работы баров. Состав помещений, оснащение баров, организация обслуживания потребителей баров.	13	ЛЗ	Т	4	4		Д
22	Организация питания иностранных туристов. Этапы организации, особенности организации туристов.	14	ЛЗ	Т	4	4	РК	ПО
24	Курсовая работа					4	ЗР	
25								ТР
26	Выходной контроль				0,2	17,8	ВыхК	Экз
Итого:					62,2	64		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие, ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, ДИ – деловая игра.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческая работа, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, ЛР – лабораторная работа, Д – доклад, ЗР – защита курсовой работы, Э – экзамен.

* – Занятие проводится представителями производственного сообщества.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» проводится по видам учебной работы: лекции, практические и лабораторные занятия, входной контроль, текущий контроль, рубежный контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта и (или) доклада (контролируется).

Целью практических и лабораторных занятий является выработка практических навыков организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания с применением современных методов и технологий.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение практических задач организации производства и обслуживания предприятий общественного питания, так и интерактивные методы – групповая работа, анализ конкретных ситуаций, деловая игра.

Деловая игра позволяет обучиться диагностике проблем и их разрешению. В процессе деловой игры обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у студентов мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Деловая игра в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Она более чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ,

включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в экзаменационные вопросы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Режим доступа http://znanium.com/catalog/product/512131	А. Т. Васюкова	М.: Дашков и К, 2017	1-22
2.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник (Профессиональное образование). - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/752579	Е.Б. Мрыхина	М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017	11-22
3.	Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие. Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1001262	Е.Б. Мрыхина	М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019	1-10

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. Режим доступа http://znanium.com/catalog/product/389895 .	Г.М. Зайко, Т.А. Джум.	М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013.	1-22

2.	Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования 30389-2013 Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200107325/ ;			4
3.	Национальный стандарт ГОСТ Р 53523-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания» Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200077763			
4.	Национальный стандарт ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200083573			4
5.	Национальный стандарт ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200075570			4
6.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания (50 экз.)	Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова	М.: Деловая литература, 2002	12-22
7.	Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах. Рекомендации. Перспективы. Проектирование, - 2 – ое изд. (10 экз.)	А. Ю. Баласанян, М. П. Могильный	М.: ДеЛи, ДеЛи принт, М.: ДеЛи принт, ДеЛи плюс, 2007	14
8.	Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов [Электронный ресурс]: Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90691	И.Р. Смирнова [и др.].	Электрон. дан. - Санкт-Петербург: 2013.	1-11
9.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО) [Электронный ресурс]: учеб. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/53292	Л.А. Радченко.	Электрон. дан. - Москва: КноРус, 2013.	1-22

10.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Режим доступа: http://library.psu.kz/fulltext/buuk/a262.pdf	В.И. Богушева	Ростов-на-Дону: издательство «Феникс», 2008.	1-22
11.	Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Л.А.Радченко; под ред. С.Н.Белоусовой – Изд. 3-е доп. и перераб. (10 экз.)	Л.А. Радченко.	Ростов-на-Дону: издательство «Феникс», 2010.	12-22
12.	Панова, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных билетах и ответах: Учебное пособие (10 экз.).	Л.А. Панова	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К ⁰ », 2003	1-11
13.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания в экзаменационных билетах и ответах: Учебное пособие /. –3-е изд. (10 экз.).	Л.А. Панова	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К ⁰ », 2005	12-22
14.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник (10 экз.).	В.В. Усов	М.: Изд.«Академия», 2002	1-22

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- интернет – ресурс studmed.ru: https://www.studmed.ru/view/kucherls-shkuratova-lm-organizaciya-obsluživaniya-obschestvennogo-pitaniya_712f0be1b20.html;
- онлайн – школа «Инфоурок»: <https://infourok.ru/testi-po-pm-organizaciya-obsluživaniya-v-obschestvennom-pitanii-538101.html>.

г) периодические издания

1. Журнал «Вопросы питания»: <http://voprosy-pitaniya.ru>;
2. Журнал «Питание и общество»: <https://delpress.ru>;
- 3.) Журнал «Пищевая промышленность»: <http://foodprom.ru>.

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>
2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.
4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.
5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.
6. Профессиональная база данных «Техэксперт»: <http://техэксперт.рус>.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

• программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации проходят в аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеются аудитории № 140 – С, № 332.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория №№ 139 – С, 151 – С, оснащенная комплектом ресторанного оборудования (в достаточном количестве).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория №№332, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций представлен в приложении 3.
2. Методические указания по выполнению практических занятий и лабораторных работ представлены в приложении 4.
3. Методические указания по выполнению курсовых работ представлены в приложении 5.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания»
«27» августа 2019 года
(протокол № 1).*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
ESET NOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word) Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» на 2020/2021 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Режим доступа http://znanium.com/catalog/product/512131	А. Т. Васюкова	М.: Дашков и К, 2017	1-22
2.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник (Профессиональное образование). - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/752579	Е.Б. Мрыхина	М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017	11-22
3.	Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие. Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1001262	Е.Б. Мрыхина	М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019	1-10
4.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1045715	Е.Б. Мрыхина	Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020	11-22

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>
<p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истекает 23.12.2020 г.</p>
<p>Microsoft Office</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» на 2021/2022 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / 3-е изд. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1091555	А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой.	М.: Дашков и К, 2020	1-22
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/389895	Г.М. Зайко, Т.А. Джум	М: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2020	1-22
3	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1211072	Е.Б. Мрыхина	Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2021	11-22

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2021 года (протокол № 2).

Заведующий кафедрой

(подпись)

Н.Л. Моргунова